

Jérôme Bretaudeau - Gaïa - 2023 - blanc



Voici certainement la cuvée par laquelle Jérôme Bretaudeau a totalement chamboulé l'idée même de ce que pouvait être un grand blanc issu de melon de Bourgogne, un vin à la fois riche, profond, à l'allonge saline et la vibration tellurique digne des meilleurs crus bourguignons ! Une cuvée dont les amateurs s'arrachent aujourd'hui la moindre bouteille dans plus de 45 pays...

Gaïa (la terre nourricière dans la mythologie grecque) est issue d'une vieille vigne âgée entre 60 et 80 ans, située sur la commune de Vallet. Les sols argilo-limoneux en surface laissent ensuite la place au fameux gabbro, cette roche magmatique très identitaire des terroirs du pays Nantais. Un terroir qui, couplé à l'âge des vignes et à leurs rendements assez faibles, donne au vin une richesse naturelle, une envergure hors du commun.

Cette ampleur, Jérôme va encore la renforcer à travers un élevage long, de deux ans, exclusivement en œuf béton de 16 ou 20 hectolitres. Des contenants qui par leur forme ovoïde, avec des températures plus basses dans leur partie basse et plus élevées dans leur partie haute, créent un effet de vortex : un mouvement naturel du vin qui permet de remettre en permanence les lies en suspension. Le vin se nourrit ainsi de façon régulière : il gagne en complexité, en densité de matière.

Sur ce millésime 2023 de chair délicate et d'éclat, le résultat est déjà bluffant par son équilibre somptueux, sa puissance fuselée, son intensité aux accents empyreumatiques et épicés. Clairement taillé pour la garde et pour une belle gastronomie, plutôt maritime, Gaïa laisse entrevoir aujourd'hui son extraordinaire potentiel de séduction sur un élégant premier nez floral et poudré. Vient ensuite le zeste d'un citron bien mûr, la verveine, le thé vert, une délicate touche réglissée et des évocations subtiles de paysages marins, rappelant le sable fin encore mouillé par la marée descendante, les coquillages juste sortis de l'eau, les embruns salés, vivifiants. Le fruit resplendit autour de la pomme Granny et de la prune jaune. C'est déjà un pur régal, mais le meilleur reste à venir.

Le toucher de bouche est somptueux : à la fois enrobant et vibronnant, le jus circule en bouche avec fluidité, dynamisme et justesse. La chair juteuse des fruits blancs et des agrumes (la mandarine se joint maintenant au citron) s'enrichit en milieu de bouche d'une touche lactée, presque crémeuse, avant de repartir à l'assaut de nos papilles dans un registre beaucoup plus salin et poivré. Certains reconnaîtront ici la fameuse saveur umami si chère à nos amis japonais, dans cet équilibre fascinant entre le gras, la salinité de fin de bouche et l'énergie acidulée qui ne quitte jamais le vin. La longueur est déjà impressionnante !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Après un minimum de 3 années de cave (idéalement 5 ou 6) et un bon carafage, ce fabuleux Gaïa brillera aussi bien sur un tartare de daurade aux zestes d'agrumes, herbes fines et poivre rose que sur un homard grillé au beurre d'estragon, ou un bar cuit en croûte de sel servi avec un beurre blanc aux salicornes.

Un vin culte mais malheureusement trop rare...

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Jérôme Bretaudeau - Gaïa - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, lumineuse

Nez : équilibré, puissant : premier nez floral et poudré, zeste d'un citron bien mûr, verveine, thé vert, touche réglissée, sable fin encore mouillé par la marée, coquillages, embruns salés, pomme Granny et de la prune jaune.

Bouche : toucher enrobant et vibronnant, chair juteuse des fruits blancs et des agrumes, milieu de bouche avec une touche lactée, presque crémeuse, puis registre plus salin et poivré, saveur umami. Longueur déjà impressionnante.

Accords mets-vins : Après 3 années de cave (idéalement 5-6), tartare de daurade aux zestes d'agrumes, herbes fines et poivre rose, homard grillé au beurre d'estragon, bar cuit en croûte de sel servi avec un beurre blanc aux salicornes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2036

Température de service : 11 à 12°C



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : melon de Bourgogne

Culture : biologique et biodynamique